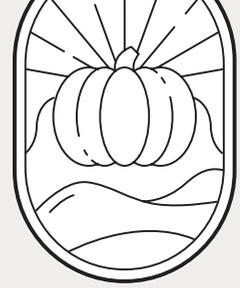


# DOCE DE ABÓBORA



portugiesische Kürbismarmelade

---

1 kg Kürbis (Butternut oder Hokkaido), 2 Orangen, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Zimtstangen, 1 Sternanis, 2–3 Gewürznelken, 375 g Gelierzucker (2:1), 2 gehäufte EL Zucker, 1/2 TL Zimtpulver, 1 Prise Muskat

---

Den Kürbis schälen und fein würfeln. Die geriebene Schale der Zitrone mit dem Zucker, dem Gelierzucker und Muskat mischen. Den vorbereiteten Kürbis mit dem Saft der Orangen und der Zitrone, den Zimtstangen, Nelken und dem Sternanis im einem Topf aufkochen und bei leicht geöffnetem Deckel in etwa 30 Minuten weichkochen.

Nun vom Feuer nehmen, die Gewürze herausfischen und alles gründlich pürieren.

Gewürze wieder zugeben, Zuckermischung zufügen, erneut aufkochen und 5 Minuten unter ständigem Umrühren offen sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen und abschmecken. Bei Bedarf noch etwas gemahlene Zimt zugeben.

Gewürze wieder herausnehmen, die fertige Marmelade in Gläser abfüllen und verschließen. Wie gewohnt, 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

<b>Dauer</b> ca. 1 Stunde	<b>Menge</b> ca. 12 Gläser zu 125 g	<b>Haltbarkeit</b> Durch Gelierzucker lange haltbar, wie andere Marmeladen auch.
------------------------------	--	---